

2018 ヴィンテージ

2018 年 10 月 15 日の記述による：

私がこの記述を書くのは、収穫が終わり、毎年のように偉大な秋の画家が我々のブドウ畑を色づけていく頃だ。まるで夜の間に筆が進んだかのように、毎朝、少しずつ濃く広がっていく黄金色に輝く線を見いだす。1 年かけて育ったブドウの発酵が醸造所で勢いよく進み、ワインが生まれようとしているその時に、ブドウ畑ではゆっくりと広がっていく、黄金色の穏やかな引き潮の中でブドウ樹が冬眠の準備をしている。

ブドウ樹とヴィニュロンが少しずつ平和を取り戻している今、振り返ってこの 1 年間に起こった喧騒や混乱を洗い出し、2018 年ヴィンテージを造り出すことに寄与した重要な要因を振り返ることが大切だ。千回ほどの先行したヴィンテージはどれも唯一無二である。それぞれの人生があり、どれも似ていない個性がある。発酵途中の試飲の段階でそれが既に表れている。

今年はさらに、我々の北の大陸性気候の影響で極端に変わりやすい天候を普通の事とみなさなければならなくなっていた。ヴィニュロンが 3 月から 9 月までブドウ畑で経験していることはホメロスの小説で語られている冒険のようだ。オデュッセイアではそれぞれの物語が一見ばらばらに見えるが、最後につながる。ワイン造りにおいても同じで、6 ヶ月間の悪戦苦闘の末、発酵が終わりワインとなれば途端に、馴染みがありながらも同時に完全に新しい香りと味わいがひとつにまとまっている。

6 ヶ月の間、次々といろいろなことが起こる。春には今年のように勢いあふれる成長、新梢、芽が現れ、よい香りのする花が咲く。そして夏にはブドウの実が色づき、母なるブドウ樹のおかげで成熟期を迎える。その後ブドウ樹全体が実を熟すことに全力を注ぎ、収穫が終わり安堵し、平和を取り戻す。受胎から出産まで、ワインはひとつのサイクルを経て、“ミレジム” と称される誉を手に入れる。

この 6 ヶ月の大部分の間、ブドウ樹と我々は天候という、かつてなかったほど激しい動きのある荒馬に乗っているようだった。ベト病、酷暑、雷雨、高い湿度とその結果の早い植物の成長自体は自然が我々にとって明らかに敵になるような現象だったが、よくあることだ。それより厄介だったのはその激しさで、一息する間もないまま、収穫期が来たことだ。

地球温暖化を否定する者に、1970 年代の平均的な収穫開始日は 10 月 5 日だったことを思い出して欲しい。この 10 年の平均では 9 月 15 日になっている。30 年前には普通の事であった 10 月の収穫は最近では唯一 2013 年が 10 月初旬に収穫した年である。ブドウ栽培技術の進歩と特に収量の制限が早い収穫の理由のひとつであるが、温暖化が一番の要因だ。

冬は 2 月と 3 月に零下になるほど寒く、4 月頭まで雪が降るほど寒かった。しかし発芽は驚くことに非常に早く 4 月 10 日から始まった。2017 年より 15 日遅かったが、夏の途中で遅れを取り戻し、2017 年よりわずかに早く進んだ。

3月は雨が多く、雪は溶けて、土壤に多量の水が蓄えられた。この水が重量な役割を果たした。

4月は良い天気だったが、非常に暑く、最高気温は8月並みの33度もあった。全てが早く進んだ。3月末、春の剪定が終わったと思ったら、もう摘芽しなければならなかった。発芽が終わる前に、新梢を上げて固定しなければならなかった。極めてまれなことで、週末も休みなしに働かなければならなかった。

4月、ブドウ樹はまばゆい速さで成長し続けた。ニコラ ジャコブの栽培チームはついていくのが大変だった。暑さを伴う雨が雷雨となって仕事を妨げたが、同時にブドウ樹の周りの生命を活性化させた。その神秘的で生命力あふれるキノコや菌、数々の微生物などの土壤の動物相は太陽や雨、風などの脈やかでまとまりのないオーケストラの助けを得て新梢や葉、根、ブドウの実を生み出す。そして幸運にも最後にはワインとなって、美しい音楽のように奏でられる。その音楽はすべての要素が共生していることが表現されている。

5月の湿気の多い状況では病気対策のための散布が必要になり、6月には深刻な問題となっていた。6月半ばまで頻繁に雨が降った。畑の作業をするには、雨がやみ、ブドウ樹が乾く、まれにやってくる晴れ間を逃さないようにしなければいけなかった。

ヴォーヌ・ロマネではベト病の攻撃がここ数年で最も激しい状態となった。病気を抑えようとあらゆる努力をしたが、ヴォーヌの畑では葉や実がひどくベト病にやられた。しかしコート ド ボーヌ、コルトンや隣のフラジェエシェゾー村ではほとんど被害を免れた。

不均一な雨もこの年の特徴である。神々はコート ド ボーヌに、8月のちょうどよい時期に親切にも雨をもたらした。一方、ヴォーヌではベト病菌の胞子が育つ頃という、降って欲しくない時期に、珍しい雨が降り、更に朝の霧も伴ってしまった。あらゆる手を尽くしたにもかかわらず、悪意があるかのようにベト病の攻撃が始まり、そしてある朝、まるで見えない火に襲われたかのように、乾燥して干からびてしまったブドウの房をみつけたのだった。

攻撃は続き、その影響で8月には熟したブドウの実のそばに、被害を受け干からびた実を見つけた。収穫の時に、乾燥した部分は取り除かなければならない。選果の務めだ。被害を受けた部分を完璧に、入念に取り除き、健全な房だけが醸造桶に入れられる。

6月中旬から、予告なく傾向が完全に変わった。北風が雲を追い払い、雨が止んだ。そして非常に乾燥した季節がやってきて、8月には2週間酷暑が続き、午後に数日、最高で40度近くになった。

開花はとても早く進み、5月末で、2017年より1週間早かった。湿気があるにもかかわらず、とても早く進み、その後、ブドウの粒もみるみる成長していった。

8月15日から、糖度は既にとっても高かったが、フェノール要素（ブドウの皮と種と梗）の熟度は同じ程には達していなかった。収穫するにはこの2つの熟度の高まりを待たなくてはならない。糖度とフェノールがバランスの取れた熟度となって調和していなければならぬ。暑い地域ではよくあることだが、2つの熟度が乖離することはブルゴーニュでは珍しい。収穫日を決めるのにこの点を考慮に入れることが重要だ。

ブドウ樹がひどい暑さに耐えられる能力に驚かされる。春の間に蓄えられた土壌の水分や、わずかな雨をもたらしたいくつかの小規模な雷雨のおかげで 2003 年より状況はひどくなかった。わずかな水分ではあったが、樹液が巡り、絶えることなく実にいきなり続けるには十分であった。

北風はブドウ樹とヴィニュロンが好む乾燥した温かい好天をもたらしてくれる一方で、ブドウ樹を乾燥させてしまう。北風が 6 月から吹き続けた中で、ブドウ樹が耐えたことに驚かされた。それはこのヴィンテージの構成に大いに影響した。長年ビオディナミ農法を行っていたことで過酷な自然に対する自発的な防御が働いたのである。

成長サイクルの終わり、8 月 20 日からいつものようにブドウの成熟が加速し、ブドウの房は美しく、試食したブドウの実には甘く、果汁たっぷり、中には干しブドウのニュアンスを感じさせるブドウが一部あり、それは高い熟度の印であった。果皮は厚くて黒いが香りはまだ期待するほど豊かではなかった。

8 月の最終週は暑い、耐えられる程度になり、この季節では平均的な温度になっていた。雲ひとつない空のもと、完全な熟度を迎えた。8 月 31 日、コルトンのクロ デュ ロワ、ブレサンドとルナルドの区画を収穫した。8 月 31 日に収穫したのは 2003 年以來のこと、2017 年より 1 日早い 9 月 3 日にヴォーヌ・ロマネの畑の収穫を始めた。まずはリシュブール、そしてロマネ・サン・ヴィヴァン、ロマネ・コンティ、グラン・エシェゾー、エシェゾーの順で収穫し、9 月 12 日、最後にラ ターシュの畑を終えた。

モンラッシェは類まれな天候条件に恵まれた。全ての病気から免れ、ブドウは均一にそして非常に完璧に熟していた。赤の収穫の真最中の 9 月 7 日に収穫したが、久々の良い収量で、発酵が終わったばかりのワインは前途有望である。既に香りも口あたりも独特な蜂蜜のニュアンスと我々の友である、フィリップ ブルギニオン氏*が表現するように“ドライでオイリー”な比類なきモンラッシェの持つ豪華な豊満さが繊細なミネラル感に引き締められている。この素晴らしい品質に加えて、収量は久しくなかったほど高かった。

*1978 年のフランス最優秀ソムリエ

ロマネ・コンティを収穫する前日の 9 月 7 日の小規模な雷雨を除いて、常に好天に恵まれたおかげで、2018 年の収穫は明るく、理想的な良い思い出となった。しかし一部の区画で厳しい選果が必要で、暑さと、それ故にブドウの熟度の進行が非常に、過度ともいえるほど早かったのも、常に危急存亡の瀬戸際にいるような状況だった。

前回これだけの酷暑で非常に早熟なのに悩まされた 2003 年を思わずにはいられないが、2003 年との違いは酷暑の日数は明らかに少ないけれども、雷雨も少ないが定期的だったので、冬から春の雨で蓄えた土壌の水分に加えて必要な水分がブドウ樹に補われたことだ。これが非常に熟していながらも果汁に満ちたブドウを収穫できた理由であり、高い品質で良い収量の収穫をもたらしてくれた。特にベト病の被害を受けたヴォーヌ・ロマネの畑では、発酵が始まる前からうっすらと感じていたが、ベト病で収量が少なくなってしまった分、密度や表現力は高まった。

醸造はアレクサンドル ベルニエと彼のチームで行われた。彼は完璧にこなした。ブドウは 18-21 日かけて木桶で発酵した。

圧搾によって、極度に甘い果汁を含んだ厚い果皮からの糖度が増したので、ワインを樽詰めする前にはその糖分が完全に発酵し終えるように数日間アサンプラージュ用のタンクに入れておかななくてはならなかった。

今は最後に収穫したラ ターシュの樽詰めが終わったところで、ほぼ絶え間のない太陽のもと光り輝くブドウ畑

を前にして、最後の章を書いている。他のすべてのワインは既に地下のカーヴに降ろされており、耳をすませば、揺りかごの中の乳児のように樽の中で穏やかにささやいているのが聞こえる。

樹齢の高さと収量制限によって赤ワインの収量は非常に低く、ヴォーヌ村においては極低量だ。ロマネ・コンティでは 18hl/ha、もう少し多いフラジェ村のグラン・エシェゾーで 32hl/ha、さらに多いコルトンで 35hl/ha であった。

赤も白も、今の段階から既に類まれなヴィンテージであることは明らかだ。もちろん、ワインを印象付ける個性について最終的な見解を示すのには早すぎるし、大前提として全てのヴィンテージは異なるのだが、どうしても 2015 年のいきいきとした果実味と 2003 年の極限の熟度を感じずにはいられない。この 2 つの特徴があわせて現れたら、伝説のヴィンテージ 1947 年のようなヴィンテージの再来かもしれないが… しかしまだ決めつける時期ではないので、まずは春にはこんなに晴れやかで十分な収量が得られると思えなかった 2018 年の素晴らしさに感謝しよう。